



CS

PL

SK

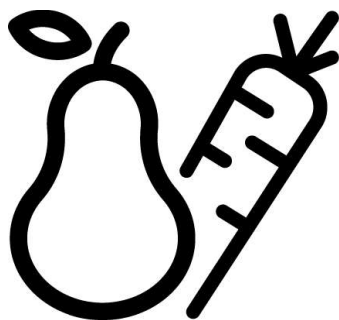
HU

Lednice / Návod k obsluze

Chłodziarko - zamrażarka / Instrukcja obsługi

Chladnička / Používateľská príručka

Hűtőszekrény / Felhasználói kézikönyv



WHK 25404 XP8E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobeno v licenci ®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji ®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie ®/TM/© 2025 Whirlpool. Licenc alapján készült

11 5943 0088 / CS PL SK HU / 2/5_AD / 2/26/2025 1:54 PM
7282348502



ÚJRAHASZNOSÍTOTT ÉS
ÚJRAFELDOLGOZHATÓ
PAPÍR



RECYKLOWANY A
RECYKLOVATELNÝ PAPIER



PAPIER Z RECYKLINGU I
NADAJĄCY SIĘ DO FOLKOWNEGO
PRZETWORZENIA



RECYKLOWANY A
RECYKLOVATELNÝ PAPIR

Proszę najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybranie produktu .

Zarejestruj swoje produkty na www.register10.eu

Chcielibyśmy, aby użytkownik mógł wykorzystać optymalną wydajność tego wysokiej jakości produktu, który został wykonany przy użyciu najnowocześniejszej technologii. Aby to zrobić, przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję i wszelkie inne dokumenty dostarczone z produktem przed jego użyciem.

Przestrzegaj wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób zabezpieczysz siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić. Zachowaj instrukcję obsługi. W przypadku sprzedaży produktu należy dołączyć do niego instrukcję obsługi.

W tej instrukcji użytkownika są używane następujące symbole:



Przeczytaj instrukcję obsługi.



SUPPLIER'S NAME

MODEL IDENTIFIER → (*)

A

A

Informacje o modelu przechowywane w bazie danych produktu można uzyskać na następującej stronie internetowej, wyszukując identyfikator modelu (*) znajdujący się na etykiecie energetycznej.

<https://eprel.ec.europa.eu/>

Aby uzyskać więcej informacji, zeskanuj kod QR na swoim urządzeniu.



1 Instrukcje dotyczące ochrony środowiska

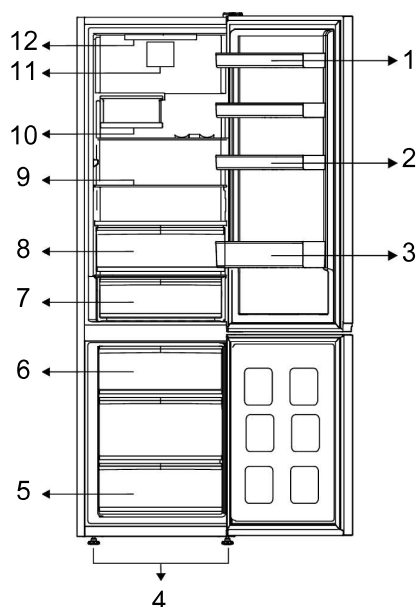
1.1 Utylizacja materiałów opakowaniowych

Materiał opakowaniowy nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem recyklingu .

W związku z tym poszczególne części opakowania należy utylizować w sposób odpowiedzialny i w pełnej zgodności z przepisami władz lokalnych dotyczącymi utylizacji odpadów.

PL

2 Twoja lodówka



- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 * Regulowane półki na drzwiach | 2 * Pojemnik na jajka |
| 3 * Półka na butelki | 4 * Regulowane przednie nóżki |
| 5 * Komora zamrażarki | 6 * Pojemnik na lód |
| 7 * Szuflada przechowywania w zimnie | 8 * Szuflada przechowywania w zimnie |
| 9 * Regulowane półki | 10 * Składany pojemnik na wino |
| 11 * Wentylator | 12 * Lampka oświetleniowa |

***Opcjonalne:** Rysunki w niniejszej Instrukcji instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego urzą-

dzenia. Jeśli posiadany produkt nie zawiera odpowiednich części, informacje dotyczą innych modeli.

3 Instalacja

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

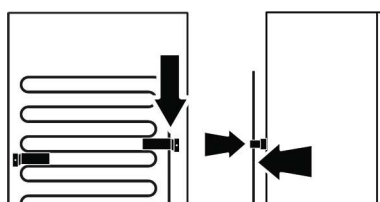
3.1 Odpowiednie miejsce instalacji

Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w sprawie instalacji produktu. Aby przygotować produkt do instalacji, zapoznaj się z informacjami w instrukcji użytkownika i upewnij się, że zasilanie elektryczne i wodne są zgodne z wymaganiami. Jeśli nie, wezwij elektryka i hydraulika, aby dostosowali zasilanie do wymagań.

- Urządzenie należy umieścić na płaskiej powierzchni, aby uniknąć wibracji
- Produkt należy umieścić w odległości przynajmniej 30 cm od grzejnika, kuchni i podobnych źródeł ciepła i przynajmniej 5 cm od piekarników elektrycznych.
- W razie umieszczenia dwóch chłodziarek obok siebie należy zostawić między odstęp nimi przynajmniej 4 cm.
- Przechowuj produkt w suchym miejscu niewystawionym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Urządzenie wymaga odpowiedniej cyrkulacji powietrza, aby mogło sprawnie działać. Umieszczając produkt we wnęce, pamiętaj o pozostawieniu co najmniej 5 cm odstępu między produktem a sufitem, tylną ścianą i ścianami bocznymi.
- Sprawdź, czy element zabezpieczający tylną ścianę znajduje się na swoim miejscu (jeśli został dostarczany z produktem).
- Jeśli element nie jest dostępny lub został zgubiony lub upadł, ustaw urządzenie w taki sposób, aby pozostawić przynajmniej 5 cm odstępu między przestrzenią za urządzeniem a ścianą. Odstęp z tyłu jest ważny dla efektywnego działania urządzenia.

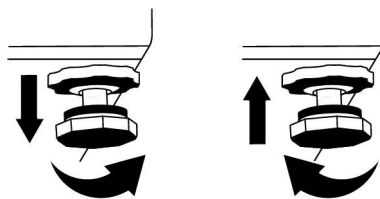
3.2 Podkładanie plastikowych klinów

Skrapłacz lodówki znajduje się z tyłu. Aby zminimalizować zużycie prądu i zwiększyć efektywność energetyczną należy cofnąć i zabezpieczyć górną i dolną część skraplacza, jak pokazano na rysunku. Po odciągnięciu skraplacza do tyłu, wsporniki blokują się i pozycja skraplacza jest zabezpieczona.



3.3 Regulacja nóżek

Jeśli produkt nie znajduje się w równowadze, dostosuj przednie regulowane nóżki, obracając je w prawo lub w lewo.



3.4 Ostrzeżenie o gorącej powierzchni

Ściany boczne produktu są wyposażone w chłodniejsze rury, aby usprawnić system chłodzenia. Płyn pod wysokim ciśnieniem może przepływać przez te powierzchnie i je nagrzewać. Jest to zjawisko normalne i nie wymaga żadnej obsługi technicznej.

4 Obsługa urządzenia

Najpierw przeczytaj „Instrukcję bezpieczeństwa”!

- Produkt powinien być używany jedynie do przechowywania żywności.

- Zakręć zawór wody, jeśli będziesz poza domem (np. na wakacjach) i nie będziesz używać kostkarki ani dystrybutora wody przez dłuższy czas. W przeciwnym razie woda może zacząć wyciekać.

Odłączanie produktu

- Wyjmij jedzenie, aby zapobiec powstawaniu nieprzyjemnych zapachów,

- Poczekać, aż lód się roztopi, wyczyścić wnętrze i pozostawić do wyschnięcia, pozostaw otwarte drzwi, aby uniknąć uszkodzenia plastiku wewnętrznego korpusu.

PL

5 Przygotowanie

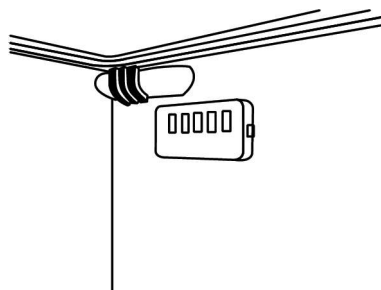
Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

5.1 Co robić, aby zaoszczędzić energię

- Lodówka nie jest przeznaczona do użytku jako urządzenie do zabudowy.
- Podczas wkładania żywności należy pozostawić w lodówce wystarczająco dużo miejsca, aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza i chłodzenie.
- Ponieważ gorące i wilgotne powietrze nie przedostaje się bezpośrednio do urządzenia, gdy drzwi nie są otwarte, urządzenie zoptymalizuje się w warunkach wystarczających do ochrony żywności. W takich okolicznościach funkcje i komponenty, takie jak sprężarka, wentylator, grzałka, odszranianie, oświetlenie, wyświetlacz itd. będą działać zgodnie z potrzebami, zużywając minimalną ilość energii.
- W przypadku, gdy dostępnych jest wiele opcji, szklane półki należy umieścić tak, aby wyloty powietrza znajdujące się na tylnej ścianie nie były zablokowane, a najlepiej w taki sposób, aby wyloty powietrza pozostawały poniżej szklanej półki. Takie połączenie może pomóc w poprawieniu dystrybucji powietrza i efektywności energetycznej.
- Do przechowywania żywności zdecydowanie zaleca się korzystanie z dolnej szuflady.
- W celu uzyskania optymalnej wydajności można użyć funkcji szybkiego zamrażania (jeśli jest dostępna) na 24 godziny przed włożeniem świeżej żywności do zamrażarki.
- W większości przypadków po umieszczeniu świeżej żywności w zamrażarce wystarczy 24 godziny działania funkcji szyb-

kiego zamrażania. Po pewnym czasie funkcja szybkiego zamrażania wyłączy się automatycznie.

- W przypadku zamrażania niewielkich ilości żywności można wyłączyć funkcję szybkiego zamrażania po pewnym czasie, aby zapewnić oszczędność energii.
- W zależności od funkcji produktu rozmrażanie zamrożonej żywności w komorze lodówki zapewni oszczędność energii i zachowanie jakości żywności.
- Aby załadować maksymalną ilość żywności do komory zamrażarki lodówki, należy wyjąć górne szuflady, a żywność umieścić na półkach z drutu/szkła.
- Umieść żywność tak, jak pokazano poniżej, zachowując odległość od czujnika temperatury komory chłodziarki. Jeśli będą dotykać czujnika, zużycie energii urządzenia może wzrosnąć.



- Aby zapewnić oszczędność energii i przechowywanie żywności w lepszych warunkach, należy ją przechowywać w szufladach wewnątrz komory lodówki.
- Opakowania żywności nie powinny dotykać czujnika temperatury znajdującym się w komorze się w zamrażalniku.

5.2 Użycie po raz pierwszy

Przed użyciem produktu należy upewnić się, że wykonano niezbędne przygotowania zgodnie z instrukcjami podanymi w częściach „Instrukcje bezpieczeństwa” i „Instalacja”.

- Przed użyciem produktu należy odczekać co najmniej 2 godziny, aby zapewnić pełną wydajność chłodzenia.
- Pozostaw produkt włączony przez 6 godzin z dokładnie zamkniętymi drzwiami, bez wkładania żywności do środka.
- Zmiana temperatury spowodowana otwarciem i zamknięciem drzwi podczas korzystania z produktu może zwykle prowadzić do skraplania się pary wodnej na półkach drzwiowych i wewnętrznych i szklanych opakowaniach.
- Będzie słyszeć dźwięk włączenia sprężarki. Jest to normalne zjawisko, że urządzenie wydaje dźwięki nawet wtedy, gdy sprężarka nie pracuje, ponieważ płyn i gaz mogą być sprężane w układzie chłodzenia.
- Zjawiskiem normalnym jest to, że przednie krawędzie produktu będą ciepłe. Obszary te są zaprojektowane tak, aby się nagrzewać, zapobiegając kondensacji

- W niektórych modelach panel wskaźników wyłącza się automatycznie po 1 minucie od zamknięcia drzwi. Panel włączy się ponownie po otwarciu drzwi lub naciśnięciu dowolnego przycisku.

5.3 Klasa klimatyczna i definicje

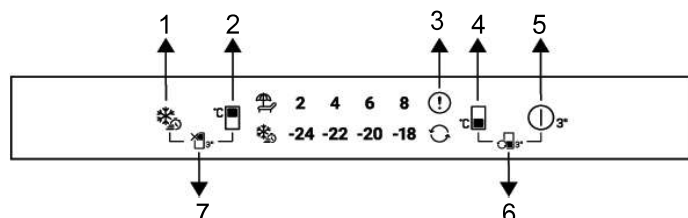
Klasa klimatyczna jest podana na tabliczce znamionowej urządzenia. Jedną z poniższych informacji dotyczy Twojego urządzenia, zgodnie z klasą klimatyczną.

- **SN:** Długoterminowy klimat umiarkowany: Urządzenie to przeznaczone jest do stosowania przy temperaturze otoczenia od 10 °C do 32°C.
- **N:** Klimat umiarkowany: Urządzenie to przeznaczone jest do stosowania przy temperaturze otoczenia od 16°C do 32°C.
- **ST:** Klimat subtropikalny: Urządzenie to przeznaczone jest do stosowania przy temperaturze otoczenia od 16°C do 38°C.
- **Tel.:** Klimat tropikalny Urządzenie to przeznaczone jest do stosowania przy temperaturze otoczenia od 16°C do 43°C.

6 Korzystanie z urządzenia

6.1 Panel sterowania urządzenia

PL



- | | |
|---|---|
| 1 Przycisk szybkiego zamrażania | 2 Przycisk regulacji temperatury komory chłodziarki |
| 3 Wskaźnik stanu błędu | 4 Przycisk regulacji temperatury komory zamrażarki |
| 5 Przycisk wyłączania produktu | 6 *Przycisk zmiany funkcji komory |
| 7 * Przycisk funkcyjny wyłączania komory chłodzącej (wakacje) | |

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

Funkcje dźwiękowe i optyczne na panelu wskaźników ułatwiają korzystanie z urządzenia.

***Opcjonalne:** Przedstawione funkcje są opcjonalne, mogą występować różnice w kształcie i lokalizacji funkcji dostępnych na panelu wskaźników urządzenia.

1. Przycisk szybkiego zamrażania

Po naciśnięciu przycisku szybkiego zamrażania, symbol szybkiego zamrażania zaświeci się i funkcja szybkiego zamrażania zostanie włączona. Temperatura w komorze zamrażarki jest ustawiona na -27 °C. Aby anulować tę funkcję, należy ponownie nacisnąć przycisk. Funkcja szybkiego zamrażania zostanie po chwili automatycznie wyłączona. Aby zamrozić dużą ilość świeżej żywności, naciśnij przycisk szybkiego zamrażania przed umieszczeniem żywności w zamrażalniku.

2. Przycisk ustawiania temperatury komory lodówki

Pozwala na ustawienie temperatury w komorze chłodziarki. Naciśnięcie przycisku spowoduje ustawienie temperatury w lodówce

Można ustawić na 8,6 oraz 4,2°C.

3. Wskaźnik stanu błędu

Ten wskaźnik jest włączony, gdy lodówka nie chłodzi wystarczająco lub gdy wystąpi błąd czujnika. Wskaźniki temperatury w zamrażarce i lodówce migają w pewnych kombinacjach. Informuje to serwis o wystąpieniu błędu. Wykrzykник może zostać wyświetlony po włożeniu żywności do zamrażalnika lub pozostawieniu otwartych drzwi przez dłuższy czas. To nie jest usterka, ostrzeżenie zniknie po ostygnięciu potrawy lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

4. Przycisk regulacji temperatury komory zamrażarki

Ustawiana jest temperatura dla komory zamrażarki. Naciskając przycisk, można ustawić temperaturę komory zamrażarki na -18, -20, -22, -24°C.

5. Przycisk włączania produktu

Po naciśnięciu tego przycisku przez 3 sekundy urządzenie przechodzi w stan wyłączenia. W tym stanie lodówka nie wykonuje chłodzenia; po ponownym naciśnięciu przycisku przez 3 sekundy lodówka rozpoczyna normalne działanie.

* 6. Przycisk konwersji komory

Naciśnięcie przycisku konwersji komory przez 3 sekundy pozwala ustawić komorę zamrażarki jako komorę chłodziarki, komorę zamkniętą lub komorę zamrażarki.

Gdy urządzenie działa jako zamrażarka, wybrana wartość temperatury komory zamrażarki jest podświetlona, a symbol konwersji jest wyłączony.

Gdy urządzenie pracuje jako komora chłodziarki, wszystkie lampki sygnalizujące wartości temperatury w komorze zamrażarki są wyłączone i świeci się symbol konwersji. Komora działa jako chłodziarka.

Gdy komora zamrażarki jest wyłączona, wszystkie lampki sygnalizujące wartości temperatury w komorze zamrażarki są wyłączone, a symbol konwersji nie świeci. W przypadku tego wyboru w zamrażarce nie jest przechowywana żadna żywność.

* 7. Przycisk funkcyjny wyłączenia komory chłodzącej (wakacje)

Naciśnij przycisk na 3 sekundy, aby włączyć tryb wakacyjny. Tryb wakacyjny jest aktywny i świeci się symbol wakacji.

Wszystkie ikonki na wskaźniku temperatury w lodówce wyłączą się, a lodówka nie chłodzi. Gdy ta funkcja jest aktywna, odradza się przechowywanie żywności w komorze chłodziarki. Pozostałe komory zamrażarki będą nadal chłodzić zgodnie z ustawioną dla nich temperaturą. Naciśnij przycisk przez 3 sekundy, aby wyłączyć tę funkcję.

6.1.1 Alarm wysokiej temperatury

Na wyświetlaczu lodówki migają ustawione wartości „-” i rozlega się alarm dźwiękowy, jeśli w komorze zamrażarki jest zbyt ciepło. Może to nastąpić, jeśli temperatura zamrażarki wzrośnie z powodu awarii zasilania. Najwyższa temperatura w komorze zamrażarki jest wyświetlana do momentu naciśnięcia dowolnego przycisku. „Jeśli wyświetlacz jest wyposażony w ekran elektroniczny, wyświetlana jest maksymalna osiągnięta temperatura.” Jeśli nie, miga tylko „-” i rozlegają się dźwięki alarmowe. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk na wyświetlaczu.

Temperaturę można ustawić w zakresie 1°C–8°C w komorze chłodziarki oraz w zakresie od -24°C do -15°C w komorze zamrażarki. Wartości temperatury, które można regulować, mogą się różnić, pod warunkiem, że mieszczą się w podanych zakresach określonych w specyfikacji produktu.

6.2 Przechowywanie żywności w komorze chłodziarki

Przechowywanie żywności w komorze lodówki

- Temperatury w komorze rosną w sposób widoczny, jeśli drzwi komory są często otwierane i zamykane lub przez długi czas utrzymywane w położeniu otwartym, może to skrócić termin przydatności żywności i doprowadzić do jej zepsucia.
- Aby nie powodować zmian zapachu i smaku, żywność należy przechowywać w zamkniętych pojemnikach.

- Aby uzyskać lepsze i jednorodne chłodzenie, należy umieścić jedzenie oddzielnie w taki sposób, aby chłodne powietrze mogło wokół niego opływać.
- Zapewnij przepływ powietrza, pozostaw wolną przestrzeń między żywnością a wewnętrzną ścianką. W przypadku gdy jedzenie dotyka tylnej ścianki, może ono do niej przymarznąć.

- Przed umieszczeniem gotowanych gorących posiłków w lodówce, ostudź je do temperatury pokojowej. Następnie można umieścić letnią żywność na dolnych półkach lodówki. Ciepłą żywność należy umieszczać z dala od łatwo psujących się produktów.
- Zwróć szczególną uwagę, aby nie mieszać żywności sprzedawanej jako mrożona ze świeżą.
- Rozmrażaj zamrożone produkty w komorze świeżej żywności. W ten sposób można schłodzić komorę na świeże jedzenie za pomocą zamrożonej żywności i zaoszczędzić energię.
- Przechowywanie w lodówce niedojrzałych owoców (mango, różne odmiany melona, papaja, banany, ananasy) może przyspieszyć proces ich dojrzewania. Nie jest to zalecane, ponieważ spowoduje skrócenie czasu ich przechowywania.
- Cebulę, czosnek, imbir i inne warzywa korzeniowe należy przechowywać w ciemnym i chłodnym pomieszczeniu, a nie w lodówce.
- Jeśli zauważysz, że żywność zepsuła się w lodówce, wyrzuć ją i wyczyść akcesoria, które miały z nią kontakt.
- W celu szybkiego schłodzenia posiłków, takich jak zupy i gulasze, które są gotowane w dużych garnkach, można je umieścić w lodówce, rozdzielając je do osobnych, płtych pojemników.
- Nieopakowaną żywność należy umieszczać z dala od jaj.
- Owoce i warzywa przechowuj oddzielnie w grupach (np.: jabłka z jabłkami, marchew z marchewką).
- Wyjmij zielone warzywa z plastikowej torebki i umieść je w lodówce po zapakowaniu w papierowy ręcznik lub ściereczkę. W przypadku mycia tego typu żywności przed umieszczeniem jej w lodówce należy pamiętać o ich wysuszeniu.
- Można stworzyć zarówno wilgotne środowisko jak i zapewnić przepływ powietrza, utrzymując owoce i warzywa, które są podatne na suszenie, w perforowanych lub nieuszczelnionych plastikowych torebkach.
- Z wyjątkiem przypadków skrajnych warunków środowiskowych, jeśli przechowywanie produktu (w tabeli zalecanych wartości) jest szczegółowo określone, żywność zachowuje świeżość przez dłuższy czas, zarówno w komorze na świeżą żywność, jak i w komorze zamrażarki.

Przechowuj żywność w różnych miejscach zgodnie z ich właściwościami:	
Żywność	Lokalizacja
Jajko	Półki na drzwiach
Produkty mleczne (masło, ser)	Jeśli jest to możliwe, komora o zerowej temperaturze (na jedzenie śniadaniowe)
Owoce, warzywa i zieleń	Pojemnik na owoce i warzywa lub Komora EverFresh+ (jeśli jest dostępna)
Świeże mięso, drób, ryby, kielbasy itd., gotowane jedzenie	Jeśli jest to możliwe, komora o zerowej temperaturze (na jedzenie śniadaniowe)
Produkty gotowe do spożycia, produkty w paczkach, produkty w puszkach i produkty marynowane	Półki górne lub półka drzwiowa
Napoje, butelki, przyprawy i przekąski	Półki na drzwiach

Przechowywanie żywności w komorze zamrażarki

- Funkcję szybkiego zamrażania można włączyć na 4-6 godzin przed zamrożeniem i przyspieszyć chłodzenie.
- Przed umieszczeniem gorących posiłków w komorze zamrażarki należy je ostudzić do temperatury pokojowej.
- Żywność przeznaczoną do zamrożenia należy podzielić na porcje i zamrozić w osobnych opakowaniach.

- Zaleca się zapakowanie jedzenia przed włożeniem go do zamrażarki.
 - W celu uniknięcia przekroczenia czasu przechowywania, należy zapisać datę zamrożenia, termin przydatności do spożycia i nazwę produktu na opakowaniu, zgodnie z okresem przechowywania różnych rodzajów żywności.
 - Należy szybko spożyć rozmrożoną żywność. Rozmrożonej żywności nie można ponownie zamrozić chyba, że zostanie ugotowana. Nie można bezpiecznie spożywać ponownie zamrożonej żywności bez jej ugotowania po rozmrożeniu.
 - Podczas zamrażania świeżych produktów, nie powinny one dotykać już zamrożonych produktów. W przeciwnym razie zamrożone produkty zostaną rozmrożone.
- Przechowywanie żywności, która jest sprzedawana w stanie zamrożonym**
- Podczas przechowywania żywności należy przestrzegać terminów podanych w niniejszej instrukcji.
 - W celu ochrony jakości żywności należy zachować możliwie najkrótszy odstęp czasu między jej zakupem, a włożeniem do zamrażarki.
 - Kupuj mrożoną żywność przechowywaną w temperaturze -18°C lub niższej.
 - Należy unikać kupowania żywności, której opakowania są pokryte lodem itp. - oznacza to, że produkt mógł być częściowo rozmrożony i ponownie zamrożony. Temperatura ma wpływ na jakość żywności.
 - Przechowywać żywność przez czas zalecany przez producenta. Wyjmuj z zamrażarki tylko tyle jedzenia, ile potrzebujesz.
 - Z wyjątkiem przypadków skrajnych warunków środowiskowych, jeśli przechowywanie produktu (w tabeli zalecanych wartości) jest szczegółowo określone, żywność zachowuje świeżość przez dłuższy czas, zarówno w komorze na świeżą żywność, jak i w komorze zamrażarki.
 - Jeśli komora na świeże jedzenie jest ustawiona na niższą temperaturę, świeże owoce i warzywa mogą zostać częściowo zamrożone.
 - Dwugwiazdkowe komory są odpowiednie do wstępnie zamrożonej żywności. Można przechowywać lody i kostki lodu.
 - Zamrażać żywność tylko w komorze 4-gwiazdkowej.

Mięso i ryby			Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiąc)
Produkty mięsne	Cielęcina	Stek	Pokroić na kawałki o grubości 2 cm i umieścić między nimi folię lub szczelnie owijając rozciągnij je	6-8
		Pieczerń	Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owijając rozciągnij je	6-8
		Kostki	W małych kawałkach	6-8
		Sznyceł, kotlety	Umieszczając folię pomiędzy pokrojonymi plasterkami lub owiń pojedynczo rozciągając je	6-8
	Baranina	Kotlety	Umieszczając folię pomiędzy pokrojonymi plasterkami lub owiń pojedynczo rozciągając je	4-8
		Pieczerń	Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owijając rozciągnij je	4-8
		Kostki	Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owijając rozciągnij je	4-8
	Wołowina	Pieczerń	Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owijając rozciągnij je	8-12
		Stek	Pokroić na kawałki o grubości 2 cm i umieścić między nimi folię lub szczelnie owijając rozciągnij je	8-12
		Kostki	W małych kawałkach	8-12
		Gotowane mięso	Małe kawałki zapakuj w woreczek do mrożenia	8-12
	Mięso mielone	Bez przypraw, w płaskich woreczkach		1-3
	Podroby (kawałek)	W kawałkach		1-3
	Kiełbasa fermentowana - Salami	Powinna być zapakowana, nawet jeśli ma osłonę.		1-3
	Szynka	Umieść folię między plasterkami		2-3
Drób i dziczyzna	Kurczak i indyk		W folii	4-6
	Gęś		W folii (porcja nie powinna przekraczać 2.5 kg)	4-6
	Kaczka		W folii (porcja nie powinna przekraczać 2.5 kg)	4-6
	Jeleń, królik, sarna		W folii (porcja nie powinna przekraczać 2.5 kg, oddzielić kości)	6-8
Ryby i owoce morza	Ryby słodkowodne (pstrąg, karp, szczupak, sum)		Po dokładnym oczyszczeniu wnętrza i łusek należy umyć i wysuszyć, a ogon i części głowy wyciąć w razie potrzeby.	2
	Chude ryby (okoń morski, turbot, soła)			4-6
	Ryby tłuste (bonito, makreła, łufar, barwena, sardela)			2-4
	Małże		Oczyszczone i w woreczkach	4-6
	Kawior		W opakowaniu, w aluminiowym lub plastikowym pojemniku	2-3

„Czasy przechowywania podane w tabeli są oparte na temperaturze przechowywania -18°C.”

PL

Owoce i warzywa	Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiąc)
Fasolka szparagowa i fasola tyczna	Gotowanie szokowe przez 3 minuty po umyciu i pokrojeniu na małe kawałki	10-13
Groszek	Gotowanie szokowe przez 2 minuty po obraniu i umyciu	10-12
Kapusta	Gotowanie szokowe przez 1-2 minuty po umyciu	6-8
Marchewka	Gotowanie szokowe przez 3-4 minuty po umyciu i pokrojeniu na małe kawałki	12
Papryka	Gotowanie przez 2-3 minuty po przecięciu łodygi, podzieleniu na dwie części i oddzieleniu nasion	8-10
Szpinak	Gotowanie szokowe przez 2 minuty po umyciu	6-9
Por	Gotowanie szokowe przez 5 minuty po posiekaniu	6-8
Kalafior	Gotowanie szokowe w małej ilości wody z cytryną przez 3-5 minut po oddzieleniu liści, i pocięciu różyczek na kawałki	10-12
Bakłażan	Gotowanie szokowe przez 4 minuty po umyciu i pokrojeniu na 2 cm kawałki	10-12
Kabaczek	Gotowanie szokowe przez 2-3 minuty po umyciu i pokrojeniu na 2 cm kawałki	8-10
Grzyby	Lekko podsmażyć na oleju i wyciskając na nie cytrynę	2-3
Kukurydza	Oczyszczając i pakując w kolby lub granulki	12
Jabłko i gruszka	Gotowanie szokowe przez 2-3 minuty po obraniu i pokrojeniu	8-10
Morela i brzoskwinia	Podzielić na pół i wyjąć pestki	4-6
Truskawka i malina	Po umyciu i obraniu	8-12
Pieczone owoce	Po dodaniu 10% cukru do pojemnika	12
Śliwka, wiśnia, czereśnia	Po umyciu i obraniu	8-12

„Czas przechowywania podane w tabeli są oparte na temperaturze przechowywania -18°C.”

Nabiał	Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiąc)	Warunki przechowywania
Ser (oprócz sera feta)	Umieść folię między plasterkami	6-8	Można go pozostawić w oryginalnym opakowaniu do krótkotrwałego przechowywania. W przypadku długotrwałego przechowywania powinien być również zawinięty w folię aluminiową lub plastikową.
Masło, margaryna	W oryginalnym opakowaniu	6	W oryginalnym opakowaniu lub plastikowym pojemniku

„Czas przechowywania podane w tabeli są oparte na temperaturze przechowywania -18°C.”

„Ilość świeżej żywności, która może być zamrożona przez określony czas, jest podana na etykiecie”

Komora zamrażarki Ustawienie	Komora chłodziarki Ustawienie	Uwagi
-20°C	4°C	Jest to domyślne zalecane ustawienie. To ustawienie jest zalecane, jeśli temperatura otoczenia jest niższa niż 30°C.

PL

Szczegóły dotyczące zamrażarki

Zgodnie z normą IEC 62552, zamrażarka musi być w stanie zamrozić 4,5 kg żywności do temperatury -18°C lub niższej, przy temperaturze otoczenia 25°C, w ciągu 24 godzin, na każde 100 litrów pojemności komory zamrażarki.

Żywność można przechowywać przez dłuższy czas tylko w temperaturze równej -18°C lub niższej.

Żywność może zachować świeżość miesiącami (w temperaturze przynajmniej -18°C). Żywność przeznaczona do zamrożenia nie może się stykać z wcześniej zamrożoną żywnością, aby uniknąć częściowego jej rozmrożenia.

Warzywa należy zagotować i odcedzić wodę, aby wydłużyć czas zamrażania. Umieść żywność w hermetycznych opakowaniach po odfiltrowaniu i włóż do zamrażarki. Banany, pomidory, sałata, seler, gotowane jaj-

ka, kartofle i podobna żywność nie powinna być mrożona. W przypadku zamrożenia tych produktów będzie to miało negatywny wpływ tylko na wartości odżywcze i walory żywieniowe. Nie ma jednak mowy o gniciu, które zagrażałoby zdrowiu człowieka.

Umieszczanie żywności

Półki zamrażarki: różne mrożonki, takie jak mięso, ryby, lody, warzywa itp.

Półki w komorze chłodziarki: artykuły spożywcze w garnkach, zakrytych talerzach i zakrytych pojemnikach, jajka (w zamkniętym pojemniku)

Półki na drzwiach komory chłodziarki: niewielkie ilości zapakowanej żywności lub napoje

Pojemnik na owoce i warzywa: warzywa i owoce

Komora świeżej żywności: artykuły spożywcze (żywność na śniadanie, produkty mięsne do spożycia w krótkim czasie)

ZASTRZEŻENIE

Niektóre (proste) awarie mogą być odpowiednio naprawione przez użytkownika końcowego bez żadnych problemów związanych z bezpieczeństwem lub wynikającym z tego niebezpiecznego użytkowania, pod warunkiem, że zostaną wykonane w określonych granicach i zgodnie z poniższymi instrukcjami (patrz: część „Naprawa samodzielna”).

Dlatego, o ile nie określono inaczej w części „Naprawa samodzielna” poniżej, naprawy powinny być kierowane do zarejestrowanych warsztatów w celu uniknięcia problemów związanych z bezpieczeństwem. Zarejestrowany profesjonalny podmiot zajmujący się naprawami to warsztat, któremu producent przyznał dostęp do instrukcji i wykazu części zamiennych tego produktu

zgodnie z metodami opisanymi w aktach prawnych zgodnie z dyrektywą 2009/125/WE.

Jednak tylko agent serwisowy (tj. autoryzowane profesjonalne warsztaty), z którym można skontaktować się pod numerem telefonu podanym w instrukcji obsługi/karcie gwarancyjnej lub za pośrednictwem autoryzowanego sprzedawcy, może świadczyć usługi na warunkach gwarancji. Dlatego informujemy, że naprawy wykonywane w warsztatach profesjonalnych (nieautoryzowanych przez) Whirlpool powodują utratę gwarancji.

Naprawa samodzielna

Użytkownik końcowy może dokonać samodzielnej naprawy wyłącznie następujących części zamiennych: rączek drzwi, zawiasów, półek, koszyków i uszczelki drzwi

(zaktualizowana lista jest również dostępna <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> od 1 marca 2021).

Ponadto, aby zapewnić bezpieczeństwo produktu i zapobiec ryzyku poważnych obrażeń, wspomnianą samodzielną naprawę należy przeprowadzić zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji samodzielnej naprawy lub dostępnymi na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Dla własnego bezpieczeństwa odłącz produkt od zasilania przed przystąpieniem do samodzielnej naprawy.

Próby naprawy i naprawy części, które nie zostały wymienione na liście i/lub nie zostały opisane w instrukcjach użytkownika dotyczących naprawy własnej lub które są dostępne w <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, mogą stanowić naruszenie zasad bezpieczeństwa, których nie można przypisać Whirlpool, i powodują unieważnienie gwarancji na produkt.

W związku z tym zdecydowanie zaleca się, aby użytkownicy końcowi powstrzymali się od podejmowania prób wykonywania napraw spoza wymienionego wykazu części zamiennych, kontaktując się w takich przypadkach z autoryzowanymi warsztatami lub zarejestrowanymi warsztatami. Wręcz przeciwnie, takie próby przeprowadzone użytkowników końcowych mogą spowodować problemy z bezpieczeństwem i uszkodzić produkt, a następnie spowodować pożar, powódź, porażenie prądem i poważne obrażenia ciała.

Na przykład, ale nie ograniczając się do niego, następujące naprawy muszą być skierowane do autoryzowanych warsztatów profesjonalnych lub zarejestrowanych warsztatów profesjonalnych: sprężarka, obwód chłodzenia, płyta główna, płyta inwertera, płyta wyświetlacza itp.

Producent/sprzedawca nie może być pociągnięty do odpowiedzialności w każdym przypadku, gdy użytkownicy końcowi nie zastosują się do powyższego.

Dostępność części zamiennych zakupionej lodówki wynosi 10 lat. W tym okresie dostępne będą oryginalne części zamienne do prawidłowej obsługi lodówki

Minimalny okres gwarancji na zakupioną lodówkę wynosi 24 miesiące.

Ten produkt jest wyposażony w źródło światła klasy energetycznej „G”.

Źródło światła w tym produkcie może zostać wymienione wyłącznie przez specjalistę.

